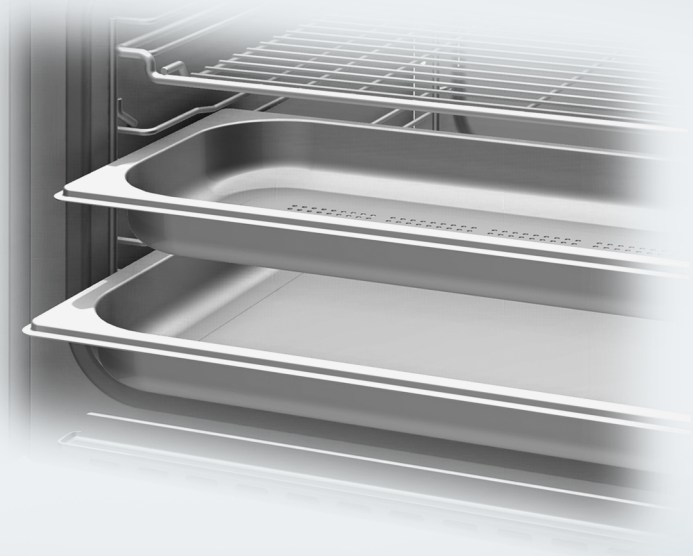
Mode d'emploi
Four à vapeur



Veuillez lire **absolument** le mode d'emploi avant l'installation et la mise en service de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager l'appareil.

fr - CH

M.-Nr. 09 678 370

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde 5

Votre contribution à la protection de l'environnement 13

Description de l'appareil 14
Vue d'ensemble de l'appareil 14
Accessoires fournis avec l'appareil 15

Description du fonctionnement 16
Panneau de commande 16
Bac de récupération 17
Générateur de vapeur 17
Bruits 17
Température 18
Recommandations de température 18
Temps de cuisson 18
Phase chauffage 19
Phase de cuisson 19

Première mise en service 20
Premier nettoyage 20
Réglage de la dureté de l'eau 21
Réglage de la température d'ébullition 21

Fonctionnement 22
Préparation 22
Réglage de la température et de la durée 22
A expiration de la durée 23
Après utilisation 23

Utilisation 24
Interruption du fonctionnement 24
Modification de la température 24
Modification de la durée 24
Manque d'eau 25

Fonctions supplémentaires 26

Table des matières

Points importants 27
Particularités de la cuisson à la vapeur 27
Vaisselle de cuisson 27
Récipients de cuisson 27
Vaisselle personnelle 27
Bac de récupération 28
Niveau d'enfournement 28
Produits surgelés 28
Température 28
Durée (temps de cuisson) 29
Cuisson avec des liquides 29
Recettes personnelles 29

Cuisson à la vapeur 30
Légumes 30
Viande 34
Saucisses 36
Poisson 37
Crustacés 40
Coquillages 41
Riz 42
Pâtes 43
Boulettes 44
Céréales 45
Légumes secs déshydratés 46
Œufs de poule 48
Fruits 49
Cuisson menu 50

Programmes spéciaux 52
Réchauffer 52
Décongeler 54
Stérilisation/conserves 58
Extraction de jus 61
Fabriquer des yaourts maison 62
Faire lever la pâte 64
Faire fondre de la gélatine 64

Table des matières

Faire fondre du chocolat 65
Peler des aliments 66
Conserver des pommes 67
Blanchir 67
Faire suer des oignons 68
Faire suer le lard 68
Stériliser la vaisselle 69
Préparer des serviettes chaudes 69
Décristalliser du miel 70
Préparer une royale 70

Réglages 71

Nettoyage et entretien 73
Face frontale / carrosserie 74
Enceinte de cuisson 75
Accessoires 76
Bac de récupération, récipients de cuisson 76
Grilles supports 76
Générateur de vapeur 77
Joint de couplage 78
Détartrage 79

Que faire en cas de dérangement ? 81

Accessoires disponibles en option 85
Récipients de cuisson 85
Produits de nettoyage et d'entretien 87
Divers 88

Service après-vente, plaque signalétique, garantie 89

Caractéristiques techniques 90

Ce four à vapeur satisfait aux prescriptions de sécurité en vigueur. Tout emploi non conforme peut toutefois causer des dommages aux personnes et aux biens.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre l'appareil en marche.
Ils contiennent des conseils importants en matière de sécurité, de montage, d'utilisation et d'entretien. Vous vous protégerez de la sorte et éviterez d'endommager l'appareil.

Miele n'est pas responsable des dommages provoqués par le non-respect de ces consignes de sécurité et mises en garde.

Conservez le mode d'emploi et les instructions et de montage ; si l'appareil change de propriétaire, remettez-lui la notice d'utilisation et de montage.

Utilisation conforme aux dispositions

▶ Ce four à vapeur est destiné à servir dans un foyer ou dans un environnement assimilable à celui d'un foyer.

▶ Ce four à vapeur n'est pas destiné à servir en plein air.

▶ N'utilisez le four à vapeur que conformément à l'usage domestique et pour les opérations décrites dans la notice d'utilisation. Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Les personnes qui en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou de leur manque d'expérience ou de connaissances ne sont pas en mesure d'utiliser le four à vapeur de manière sûre devront être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes ne peuvent se servir de l'appareil sans surveillance que si cela leur a été expliqué d'une manière leur permettant de l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

En présence d'enfants dans le ménage

▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à distance du four à vapeur, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

▶ Les enfants de plus de huit ans ne peuvent utiliser le four à vapeur sans surveillance que si son fonctionnement leur a été expliqué de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer le four à vapeur sans surveillance.

▶ Surveillez toujours les enfants se trouvant à proximité du four à vapeur. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Risque d'asphyxie !
Par jeu, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enroulant dans les matériaux d'emballage (les feuilles par exemple) ou en se les enfilant sur la tête.
Rangez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Risque de brûlure par la vapeur brûlante !
La peau des enfants est beaucoup plus sensible aux fortes températures que celle des adultes. Les enfants ne doivent pas ouvrir la porte de l'appareil quand le four à vapeur est en marche. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ait suffisamment refroidi et que tout risque de brûlure soit écarté.

▶ Risque de blessure ! Les enfants peuvent se blesser sur la porte ouverte.
Empêchez les enfants de se suspendre à la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, de maintenance ou des réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation et d'entretien et les réparations ne doivent être effectués que par des spécialistes agréés par Miele.

▶ Les dégâts subis par le four à vapeur peuvent menacer votre sécurité. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible. Ne mettez jamais en service un appareil endommagé.

▶ La sécurité électrique du four à vapeur est assurée uniquement s'il est raccordé à la terre et si cette protection est installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale.
En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.

▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) inscrites sur la plaque signalétique du four à vapeur doivent impérativement concorder avec celles du réseau électrique afin de ne pas endommager l'appareil.
Comparez-les avant de raccorder l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien professionnel.

▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le four à vapeur au réseau électrique par ce moyen.

▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).

▶ Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement du four à vapeur.
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.

▶ Les bénéfices de la garantie seront perdus si le four à vapeur n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.

▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.

▶ Si la fiche mâle a été détachée du cordon d'alimentation, ou si le câble du secteur ne se termine pas par une prise femelle, il faut confier le raccordement du four à vapeur au secteur à un électricien professionnel.

▶ Si le câble du secteur est endommagé, il faut le remplacer par un câble spécial de type H 05 VV-F (gaine isolante en PVC), disponible auprès du service après-vente Miele.

▶ Si des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation sont nécessaires, le four à vapeur doit être isolé du secteur. Assurez-vous que c'est le cas en procédant comme suit :

– déclenchez le disjoncteur de l'installation domestique, ou bien
– dévissez entièrement le fusible à vis de l'installation domestique et sortez-le de son logement, ou bien
– débranchez la fiche mâle (si présente) de la prise femelle.
  Ce faisant, ne tirez pas le cordon, saisissez la prise.

Utilisation conforme

▶ Risque de brûlure !
Le four à vapeur devient très chaud quand il fonctionne.
Vous risquez de vous brûler avec l'enceinte de cuisson, les aliments, les accessoires et la vapeur brûlante.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson. Lorsque vous enfournez des récipients ou que vous les sortez du four, veillez à ce que leur contenu ne déborde pas.

▶ Risque de brûlure !
A la fin d'une opération de cuisson, le générateur de vapeur peut comporter de l'eau très chaude. Veillez à ce que le générateur de vapeur ne bascule pas lorsque vous le sortez de l'appareil et le posez.

▶ Dans les canettes fermées, une surpression se produit lors de la stérilisation et du réchauffage, qui risquerait de les faire éclater.
N'utilisez pas l'appareil pour stériliser ou réchauffer des canettes.

▶ Vous pourriez vous blesser sur la porte ouverte du four à vapeur.
Ne laissez pas la porte ouverte si ce n'est pas nécessaire.

▶ Un récipient en plastique ne résistant pas à la chaleur ni à la vapeur risque de fondre à haute température et d'endommager l'appareil.
N'utilisez que de la vaisselle en matière synthétique pouvant résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur. Respectez les indications du fabricant de la vaisselle.

▶ Les plats qui sont conservés dans l'enceinte de cuisson risquent de sécher, et l'humidité qui en résulte peut entraîner l'apparition de corrosion dans l'appareil. Ne conservez aucun plat préparé dans l'enceinte de cuisson et n'utilisez, pour la cuisson, aucun récipient susceptible de rouiller.

▶ Videz le générateur de vapeur après chaque utilisation pour des raisons d'hygiène et afin d'éviter la formation de condensat dans l'appareil.

▶ Ne déposez aucun objet sur la carrosserie afin d'éviter les rayures.

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.
Pour nettoyer le four à vapeur, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

▶ Les rayures peuvent endommager le verre des vitres de la porte. N'utilisez pas de détergents abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses dures ni de racloirs à lame aiguisée pour nettoyer les vitres de la porte.

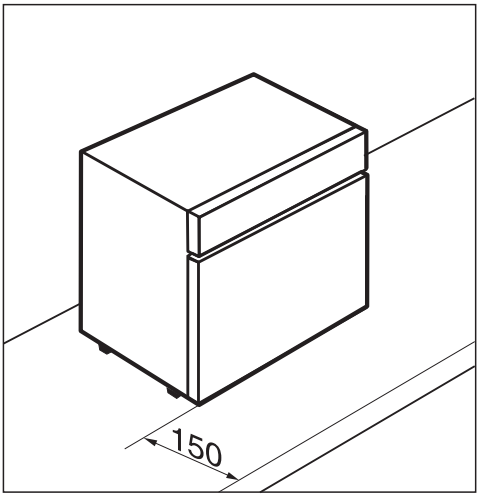
▶ Il est possible de démonter les grilles supports pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
Remontez-les correctement et n'utilisez jamais le four à vapeur sans avoir remonté les grilles supports.

▶ Ne plongez jamais le générateur de vapeur dans l'eau et ne le passez pas au lave-vaisselle. Cela risquerait de provoquer un choc électrique lors de sa mise en place dans l'appareil.

Accessoires

▶ Des accessoires ne peuvent être rajoutés ou montés que s'ils sont expressément autorisés par Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, toutes prétentions de garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.

Conseil d'installation



La distance minimale de sécurité entre la porte fermée de l'appareil et le bord avant du plan de travail/plateau de table doit être de 150 mm.

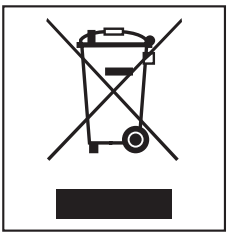
Elimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts susceptibles de survenir durant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont donc recyclables.

Le recyclage de l'emballage dans le circuit des matériaux économise des matières premières et réduit le volume des déchets. Votre agent reprend l'emballage sur place.

Elimination de l'appareil usagé

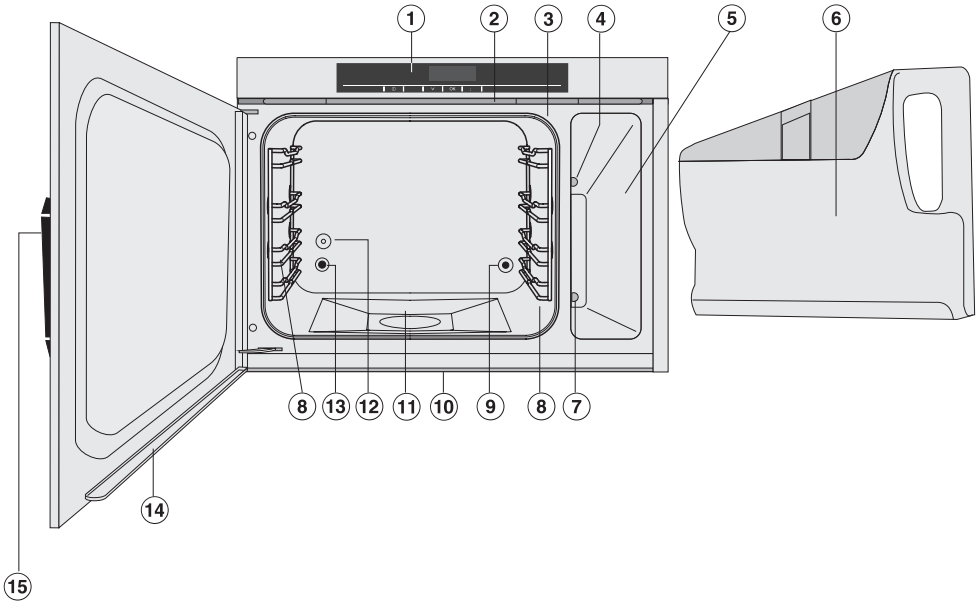
Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent encore de précieux matériaux. Mais ils contiennent aussi des substances toxiques dont l'utilisation s'est avérée nécessaire pour le fonctionnement et la sécurité de l'appareil. Déposées avec les ordures ménagères, éliminées, manipulées ou traitées de manière inadéquate, ces substances risquent de nuire à la santé de l'homme et à son environnement. N'éliminez donc en aucun cas votre appareil usagé avec les ordures ménagères ou les déchets encombrants.



Utilisez plutôt les déchetteries installées dans votre commune pour la récupération et la valorisation des appareils électriques et électroniques usagés. Pour de plus amples informations, contactez votre revendeur.

Description de l'appareil

Vue d'ensemble de l'appareil



① Panneau de commande

② Sortie des buées

③ Joint de porte

④ Canal d'adduction de vapeur

⑤ Compartiment pour le générateur de vapeur

⑥ Générateur de vapeur (avec couvercle)

⑦ Contact à fiche du générateur de vapeur

⑧ Grille support latérale à 4 niveaux

⑨ Arrivée de vapeur

⑩ Conduite de récupération en bas de l'enceinte de cuisson

⑪ Corps de chauffe inférieur

⑫ Sonde thermique

⑬ Sortie de vapeur

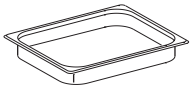
⑭ Conduite de récupération en bas de la porte

⑮ Commande d'ouverture de la porte

Accessoires fournis avec l'appareil

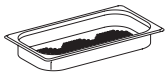
Vous pouvez commander des pièces ou des accessoires supplémentaires (voir chapitre "Accessoires disponibles en option").

Bac de récupération DGG 15



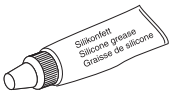
Pour récupérer le liquide qui s'égoutte
325 x 265 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 1



2 récipients de cuisson perforés
contenance 1,5 l / capacité utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

Graisse de silicone



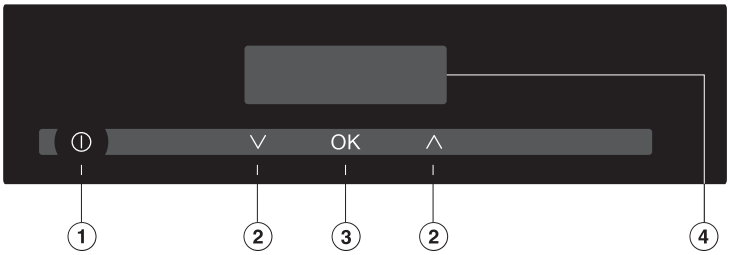
Pour graisser le joint de couplage du générateur de vapeur

Description du fonctionnement

Panneau de commande

Pour utiliser l'appareil, effleurez légèrement les touches sensitives ① - ③. Chaque effleurement est validé par un signal sonore. Vous pouvez désactiver le bip des touches (voir chapitre "Réglages").

Pendant le fonctionnement, des chiffres et des symboles sont affichés à l'écran ④.



Touches sensitives

	Touche(s)	Fonction
①	⏻	- Mise en marche et arrêt de l'appareil - Lancement du processus de détartrage
②	∨ ∧	- Réglage de la température et de la durée - Navigation dans la programmation
③	OK	Confirmation de la température / durée / sélection
	⏻ + ∨	Activation de la programmation

Zone d'affichage

Affichage	Signification
(clignotant)	Manque d'eau ou générateur de vapeur manquant
Chiffres + °C	Température
Chiffres + h	Temps de cuisson
Chiffre(s) +	L'appareil doit être détartré

Bac de récupération

Quand vous cuisinez avec des récipients perforés, insérez toujours le bac de récupération au niveau le plus bas. Le liquide qui s'égoutte lors de la cuisson y est recueilli et peut être ensuite facilement éliminé.

Au besoin, vous pouvez utiliser le bac de récupération comme récipient de cuisson.

Générateur de vapeur

La capacité maximale de remplissage est de 1,2 litres et la capacité minimale de 0,75 litre. Des repères sont indiqués à l'intérieur et sur la face extérieure du générateur de vapeur. L'eau ne doit jamais dépasser le repère supérieur !
La quantité maximale est suffisante pour une cuisson à 100 °C, durant environ 2 heures, la quantité minimale pour environ 30 minutes, à condition de ne pas ouvrir la porte entre-temps.
Si le générateur de vapeur n'est pas en place ou s'il n'a pas été suffisamment rempli, le symbole clignote à l'affichage.

Bruits

Lorsque l'appareil est en marche, vous entendez un bruit de ventilation.
La production de vapeur génère en effet des bruits similaires à ceux d'une bouilloire.

Description du fonctionnement

Température

L'appareil offre une plage de température de fonctionnement allant de 40 °C à 100 °C. Lors de la mise en marche du four, la température est réglée sur 100 °C. Vous pouvez modifier la température par paliers de 5 °C.

Recommandations de température

100 °C :
cuisson de tous les aliments,
réchauffer,
cuisson menu,
stériliser,
extraction de jus,
.....

85 °C :
cuisson en douceur des poissons

60 °C :
décongélation

40 °C :
faire lever la pâte,
préparer des yaourts maison
.....

Temps de cuisson

Vous pouvez régler un temps de cuisson compris entre 1 minute (0:01) et 9 heures 59 minutes (9:59).

Phase chauffage

Durant la phase de montée en température, l'enceinte de cuisson est chauffée jusqu'à atteinte de la température sélectionnée. La température atteinte s'affiche au fur et à mesure sur l'écran.

Le temps de montée en température dépend de la quantité et de la température des aliments. En général, cette phase dure environ 7 minutes. Ce temps est prolongé si vous préparez des aliments réfrigérés ou congelés.

Vous pouvez réduire ce temps de mise à température en remplissant le générateur de vapeur avec de l'eau chaude.

Phase de cuisson

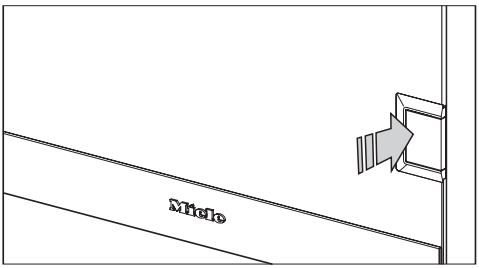
Lorsque la température réglée est atteinte, la phase de cuisson démarre. Pendant la phase de cuisson, l'affichage indique le temps restant.

Vous trouverez de plus amples informations concernant l'utilisation de votre appareil ainsi que des conseils et astuces sur la cuisson à la vapeur aux chapitres "Cuisson à la vapeur" et "Programmes spéciaux".

Collez la plaque signalétique qui se trouve parmi les documents joints à l'appareil à l'emplacement prévu à cet effet au chapitre "Service après-vente, Plaque signalétique, Garantie".

Premier nettoyage

■ Retirez les films de protection, s'il y a lieu.



■ Pour ouvrir la porte, appuyez sur la commande d'ouverture de la porte située à gauche. La porte s'entrouvre.

Générateur de vapeur

■ Retirez le générateur de vapeur de l'appareil et enlevez le couvercle (voir chapitre "Nettoyage et entretien > Générateur de vapeur").

■ Rincez soigneusement le générateur de vapeur et le couvercle à la main, à l'eau chaude, sans utiliser de détergent.

Ne nettoyez jamais le générateur de vapeur et le couvercle au lave-vaisselle, et ne plongez pas le générateur de vapeur dans l'eau !

Accessoires / enceinte de cuisson

■ Sortez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson. Nettoyez-les à la main ou au lave-vaisselle.

Le four à vapeur a été traité en usine avec un produit d'entretien.

■ Nettoyez l'enceinte de cuisson avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude pour retirer le film de protection déposé par ce produit.

Réglage de la dureté de l'eau

Le four à vapeur a été réglé en usine sur la dureté de l'eau "dure" (S04). Pour assurer son bon fonctionnement et son détartrage en temps voulu, vous devez régler la dureté de l'eau selon les conditions locales. La fréquence de détartrage de l'appareil varie avec la dureté de l'eau.

- Vérifiez la dureté de l'eau réglée et ajustez-la le cas échéant (voir chapitre "Réglages").

Réglage de la température d'ébullition

Avant de cuire des aliments pour la première fois, vous devez ajuster l'appareil à la température d'ébullition de l'eau, qui varie selon l'altitude à laquelle est installé l'appareil. Ce processus permet également de rincer les conduites d'eau.

Vous devez **absolument** procéder à cette opération pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.

- Mettez l'appareil en service à 100 °C pendant 15 minutes. Procédez comme cela est décrit au chapitre "Fonctionnement".

A la suite d'un **déménagement**, il convient d'adapter l'appareil à la nouvelle température d'ébullition de l'eau si la différence d'altitude entre le nouveau lieu d'installation et l'ancien est de 300 mètres au moins. Vous devez de plus exécuter une opération de détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien > Détartrage").

Préparation

- Remplissez le générateur de vapeur au minimum jusqu'au repère identifié par "min". Pour ce faire, inutile de retirer le couvercle.

Utilisez **uniquement de l'eau du robinet**, en aucun cas de l'eau distillée, de l'eau minérale ou un autre liquide !

- Introduisez le générateur de vapeur dans l'appareil jusqu'à la butée.

Si le générateur de vapeur n'est pas correctement en place, l'appareil ne chauffe pas et après un certain temps, le message *F20* s'affiche (voir chapitre "Que faire en cas de dérangement ?").

- Enfournez les aliments.
- Mettez l'appareil en marche avec la touche sensitive ⏻.

Réglage de la température et de la durée

"100" apparaît à l'affichage et "°C" clignote.

- Si vous souhaitez une cuisson à 100 °C, confirmez avec "OK".

Utilisez la touche ∨ pour réduire la température, si cela est nécessaire pour l'aliment enfourné. Validez avec "OK".

Une fois la température validée, 3 zéros apparaissent à l'affichage et "h" se met à clignoter.

- Utilisez la touche ∧ (de 0:00) ou ∨ (de 9:59) pour régler le temps de cuisson souhaité.
- Validez en effleurant "OK".

L'appareil démarre automatiquement après cette confirmation.

Si le réglage n'est pas complété en l'espace de 15 minutes, l'appareil s'éteint.

A expiration de la durée

Une fois que le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit, 3 zéros apparaissent à l'affichage et "h" se met à clignoter.

■ Déclenchez l'appareil.

Le ventilateur continue de tourner quelque temps après que l'appareil a été déclenché. Vous pouvez abréger ce laps de temps en retirant le générateur de vapeur immédiatement après avoir éteint l'appareil.

De la vapeur s'échappe lors de l'ouverture de la porte. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Risque de brûlure !
Vous risquez de vous brûler sur les parois de l'enceinte de cuisson, les aliments qui débordent, les accessoires et la vapeur brûlante.
Portez des maniques pour sortir les plats chauds du four.

Après utilisation

■ Sortez le bac de récupération et videz-le.

■ Sortez le générateur de vapeur et videz-le. Retirez le générateur de vapeur en le soulevant légèrement.

■ Nettoyez et séchez l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation comme décrit au chapitre "Nettoyage et entretien".

Ne refermez la porte de l'appareil que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.

L'appareil est réglé de telle sorte qu'il reste toujours un peu d'eau dans le générateur de vapeur après utilisation. Le fait qu'il ne reste pas d'eau signale une anomalie. Contactez le service après-vente.

Interruption du fonctionnement

Le fonctionnement s'interrompt dès que vous ouvrez la porte. Le chauffage s'arrête et le temps restant est mémorisé.

De la vapeur s'échappe lors de l'ouverture de la porte. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Veillez à ce que l'eau chaude qui s'est accumulée dans la conduite de récupération de la porte ne déborde pas lors de l'ouverture de l'appareil.

Risque de brûlure !
Vous risquez de vous brûler sur les parois de l'enceinte de cuisson, les aliments qui débordent, les accessoires et la vapeur brûlante.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson.

Le fonctionnement reprend quand vous refermez la porte. L'appareil se remet tout d'abord à chauffer et la température croissante de l'enceinte de cuisson est affichée. Lorsque la température réglée est atteinte, l'affichage change et le décompte du temps restant commence.

Modification de la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment en cours de fonctionnement. Effleurez une fois la touche sensitive placée à côté de "OK". L'affichage passe au réglage de la température et "C" clignote. Réglez la température comme décrit plus haut.

Modification de la durée

Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment en cours de fonctionnement. Effleurez deux fois la touche sensitive placée à côté de "OK". L'affichage passe au réglage de la durée et "h" clignote. Réglez le temps de cuisson comme décrit ci-dessus.

Manque d'eau

Le manque d'eau est indiqué par le clignotement du symbole et un signal sonore.

- Retirez le générateur de vapeur et remplissez-le.
- Introduisez le générateur de vapeur dans l'appareil jusqu'à la butée.
- Fermez la porte.

La cuisson se poursuit.

Préchauffage

L'appareil dispose d'une fonction de préchauffage. Celle-ci permet de préchauffer l'enceinte de cuisson à env. 40 °C. Le préchauffage de l'enceinte de cuisson réduit la durée de la phase de montée en température et, par conséquent, la durée totale de la cuisson.

Cette fonction n'est pas activée par défaut en usine. Si vous désirez l'utiliser, vous devez modifier le réglage usine (voir le chapitre "Réglages").

Si vous avez activé la fonction de préchauffage, vous devez néanmoins décider à chaque cuisson si vous souhaitez l'employer ou non.

Lors du préchauffage, le générateur de vapeur doit être rempli d'eau et en place dans l'appareil.

L'opération de préchauffage s'interrompt si vous ouvrez la porte. Vous pouvez alors la redémarrer en éteignant et en rallumant l'appareil.

Utilisation du préchauffage

■ Enclenchez l'appareil.

"100" apparaît à l'affichage et "°C" clignote. Ne confirmez **pas**.

Le processus de préchauffage démarre au bout de quelques secondes et la température qui augmente est affichée.

Quand le préchauffage est terminé, "100" apparaît à l'affichage et "°C" clignote.

■ Enfournez les aliments.

■ Réglez la température et la durée comme à l'accoutumée.

Sans utilisation du préchauffage

■ Enfournez les aliments.

■ Enclenchez l'appareil.

"100" apparaît à l'affichage et "°C" clignote.

■ Validez ou entrez la température souhaitée.

■ Réglez le temps de cuisson.

Ce chapitre présente des conseils importants pour la réussite de vos cuissons à la vapeur. Si certains types d'aliments et/ou modes d'utilisation spécifiques présentent des particularités, ce sera indiqué dans les chapitres correspondants.

Particularités de la cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur préserve la quasi-totalité des vitamines et des sels minéraux, car les aliments ne sont pas plongés dans l'eau.

Cuits à la vapeur, vos légumes, viandes et poissons conservent mieux leur saveur que lors de la cuisson traditionnelle. C'est pourquoi nous vous recommandons de ne pas saler vos plats ou de le faire après la cuisson. En outre, les aliments cuits de cette manière gardent leurs couleurs fraîches et naturelles.

Vaisselle de cuisson

Récipients de cuisson

Des récipients de cuisson en inox sont fournis avec l'appareil. Il existe en complément d'autres récipients de cuisson de différentes tailles, à fond perforé ou non (voir chapitre "Accessoires disponibles en option"). Vous pouvez ainsi choisir le récipient le mieux adapté à chaque type de préparation.

Utilisez des récipients perforés le plus souvent possible. La vapeur peut ainsi pénétrer de tous côtés et les aliments cuisent uniformément sur toutes leurs faces.

Vaisselle personnelle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Attention :

– Ces plats doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur chaude. Si vous souhaitez utiliser des plats en matière plastique, renseignez-vous auprès du fabricant pour savoir s'ils sont adaptés à ce mode de cuisson.

– Les plats à parois épaisses en porcelaine, en terre cuite ou en grès conviennent moins bien à la cuisson à la vapeur. En effet, ces matières conduisent mal la chaleur, ce qui entraîne une prolongation significative des temps de cuisson indiqués dans les tableaux.

– Placez la vaisselle de cuisson dans un récipient perforé suffisamment grand, et non sur le fond de l'appareil.

– L'écart entre le bord supérieur du plat et la voûte de l'enceinte de cuisson doit être d'au moins 3 cm, pour que suffisamment de vapeur puisse pénétrer dans le récipient.

Bac de récupération

Si vous utilisez des récipients de cuisson perforés, insérez toujours le bac de récupération au niveau le plus bas afin que le liquide qui s'égoutte puisse s'y accumuler.

Au besoin, vous pouvez utiliser le bac de récupération comme récipient de cuisson.

Niveau d'enfournement

Vous pouvez choisir n'importe quel niveau d'enfournement et même cuire simultanément sur plusieurs niveaux. Le temps de cuisson reste inchangé.

Produits surgelés

Pour la préparation de produits surgelés, le temps de chauffe est plus long que pour les produits frais. La quantité de produits surgelés contenue dans le four prolonge d'autant la phase de montée en température.

Température

Le four à vapeur atteint une température maximale de 100 °C. Cette température permet de cuire presque tous les aliments. Certains aliments sensibles à la chaleur, comme les baies, doivent cuire à des températures inférieures. Sinon, ils risquent d'éclater. Vous trouverez des indications à ce sujet dans les chapitres correspondants.

Combinaison avec le chauffe-plat
Lorsque le chauffe-plat est utilisé, l'enceinte de cuisson du four à vapeur peut atteindre 40 °C. Dans ce cas, si vous réglez une température de 40 °C, il n'y a aucune production de vapeur car l'enceinte de cuisson est trop chaude.

Durée (temps de cuisson)

En général, les temps de cuisson à la vapeur sont identiques à ceux de la cuisson traditionnelle. Certains facteurs sont susceptibles d'influer sur le temps de cuisson. Vous trouverez des indications à ce sujet aux chapitres suivants.

Les temps de cuisson ne sont pas liés à la quantité d'aliments à cuire. Le temps nécessaire pour cuire un kilo de pommes de terre est exactement le même que pour 500 g de pommes de terre.

Les valeurs données dans les tableaux sont purement indicatives. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

Cuisson avec des liquides

Lorsque vous cuisez avec du liquide, ne remplissez le récipient de cuisson qu'aux $^{2}/_{3}$ pour éviter que le plat déborde lorsque vous le sortez du four.

Recettes personnelles

Les aliments et les plats préparés traditionnellement en casserole peuvent également être cuisinés dans le four à vapeur. Les temps de cuisson peuvent alors être conservés pour le four à vapeur. Ce faisant, veillez à ce que le four ne caramélise pas vos aliments.

Cuisson à la vapeur

Légumes

Produits frais

Préparez vos légumes frais comme d'habitude : lavez-les, épluchez-les et découpez-les à la taille souhaitée.

Produits surgelés

Il est recommandé de ne pas décongeler les légumes surgelés avant de les faire cuire. Exception : les légumes surgelés en bloc.

Vous pouvez faire cuire ensemble les légumes surgelés et les légumes frais dont les temps de cuisson sont les mêmes.

Réduisez en morceaux les blocs de légumes surgelés qui se sont agglomérés. Pour connaître les temps de cuisson de ces produits, consultez l'emballage.

Récipients de cuisson

Les légumes de petite taille (comme les petits pois, les pointes d'asperges) ne forment pas ou que peu de cavités et la vapeur a du mal à pénétrer dans les aliments. Pour que ces aliments cuisent de manière uniforme, choisissez des récipients plats et remplissez-les jusqu'à environ 3 à 5 cm de haut. Si vous devez faire cuire de grandes quantités, répartissez les aliments dans plusieurs récipients plats.

Vous pouvez faire cuire dans le même récipient différents légumes dont les temps de cuisson sont identiques.

Les légumes devant être cuisinés dans du liquide, comme le chou rouge, doivent être déposés dans des plats non perforés.

Niveau d'enfournement

Lorsque vous faites cuire des légumes très colorés, p. ex. des betteraves, dans un récipient perforé, n'enfournez pas d'autres aliments en dessous. Vous éviterez ainsi les taches et décolorations dues à l'écoulement des jus de cuisson.

Temps de cuisson

Comme pour les modes de cuisson traditionnels, les temps de cuisson dépendent de la taille des aliments à cuire et du degré de cuisson désiré. Exemple :
pommes de terre fermes à la cuisson, coupées en quatre = env. 18 minutes
pommes de terre fermes à la cuisson, coupées en deux = env. 22 minutes
choux de Bruxelles, gros, croquants = env. 12 minutes
choux de Bruxelles, petits, bien cuits = env. 12 minutes

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont des valeurs approximatives pour des légumes frais. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

	Durée en minutes
Artichauts	32–38
Chou-fleur entier	27–28
Chou-fleur, fleurettes	8
Haricots verts	10–12
Brocoli, fleurettes	3–4
Carottes en botte, entières	7–8
Carottes en botte, coupées en deux	6–7
Carottes en botte, hachées	4
Endives, coupées en deux	4–5
Chou chinois, émincé	3
Petits pois	3
Fenouil coupé en deux	10–12
Fenouil en branches	4–5
Chou vert coupé	23–26

Cuisson à la vapeur

	Durée en minutes
Pommes de terre fermes à la cuisson, épluchées	
entières	27–29
coupées en deux	21–22
coupées en quatre	16–18
Pommes de terre principalement fermes à la cuisson, épluchées	
entières	25–27
coupées en deux	19–21
coupées en quatre	17–18
Pommes de terre farineuses, épluchées	
entières	26–28
coupées en deux	19–20
coupées en quatre	15–16
Chou-rave coupé en pointe	6–7
Potiron coupé en dés	2–4
Epis de maïs	30–35
Bettes, émincées	2–3
Poivrons, coupés en dés/en lanières	2
Pommes de terre en robe des champs, fermes à la cuisson	30–32
Poireau coupé	4–5
Poireau coupé en deux sur la longueur	6
Chou romanesco entier	22–25
Chou romanesco, fleurettes	5–7
Choux de Bruxelles	10–12
Betterave rouge entière	53–57
Chou rouge coupé	23–26
Salsifis noirs de l'épaisseur d'un pouce	9–10
Bulbes de céleri coupés en pointe	6–7

	Durée en minutes
Asperges vertes	7
Asperges blanches de l'épaisseur d'un pouce	9–10
Carottes tendres, hachées	6
Epinards	1–2
Chou pointu coupé	10–11
Céleri en branches, coupé	4–5
Navets, coupés	6–7
Chou blanc coupé	12
Chou frisé coupé	10–11
Courgettes en rondelles	2–3
Pois mange-tout	5–7

Cuisson à la vapeur

Viande

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Produits surgelés

Décongelez la viande surgelée avant de la faire cuire (voir chapitre "Décongeler").

Préparation

La viande devant être rissolée et cuire à l'étuvée, comme le goulache, doit être saisie à la poêle.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient selon l'épaisseur et la nature des aliments, et non pas selon leur poids. Plus les aliments sont épais, plus le temps de cuisson est long. Un morceau de viande de 500 g et d'une épaisseur de 10 cm demandera un temps de cuisson supérieur à un morceau de même poids, mais d'une épaisseur de 5 cm.

Conseils

Pour conserver tous les **arômes** d'une viande, vous devez la faire cuire dans un récipient perforé. Placez un récipient non perforé en dessous pour recueillir le jus.
Vous pourrez ensuite le faire réduire en sauce ou le congeler pour l'utiliser ultérieurement.

Les jus de poule, de jarret de bœuf, de poitrine, de côtes et d'os de bœuf permettent de préparer des **bouillons corsés**. Placez la viande, les légumes pour la soupe et l'eau froide dans un récipient de cuisson. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est corsé.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

Les valeurs données dans les tableaux sont purement indicatives. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

Viande	Durée en minutes
Jarret de bœuf, recouvert d'eau	110–120
Jambonneau	135–145
Blanc de poulet	8–10
Jarret	105–115
Côte de bœuf, recouverte d'eau	110–120
Emincé de veau	3–4
Carré de porc fumé en tranches	6–8
Ragoût de mouton	12–16
Poularde	60–70
Roulade de dinde	12–15
Escalopes de dinde	4–6
Plates côtes, recouvertes d'eau	130–140
Goulache de bœuf	105–115
Poule à bouillir, recouverte d'eau	80–90
Pointe de bœuf	110–120

Saucisses

Réglages

Température : 90 °C
Durée : voir tableau

Saucisses	Durée en minutes
Wienerli	6–8
Saucisse de Lyon	6–8
Boudin blanc	6–8

Poisson

Produits frais

Préparez vos poissons frais comme d'habitude : écaillez-les, videz-les et nettoyez-les.

Produits surgelés

Décongelez les poissons surgelés avant de les faire cuire (voir chapitre "Décongeler").

Préparation

Ajoutez une préparation acidulée à votre poisson, comme du jus de citron jaune ou vert, avant de le faire cuire. Le jus acide rend la chair du poisson plus ferme.

Inutile de saler le poisson, car la cuisson à la vapeur lui permet de conserver en grande partie ses sels minéraux, qui mettent en valeur son propre goût.

Récipients de cuisson

Graissez les récipients de cuisson perforés.

Niveau d'enfournement

Lorsque vous faites cuire du poisson dans un récipient perforé en même temps que d'autres aliments dans d'autres récipients de cuisson, vous éviterez les mélanges de saveurs dus à l'écoulement du jus en plaçant les récipients contenant le poisson directement au-dessus du bac de récupération.

Température

85 °C – 90 °C
Pour cuire en douceur des poissons délicats comme la sole.

100 °C
Pour cuire les poissons à chair ferme comme le cabillaud ou le saumon.
Pour la cuisson en sauce ou au court-bouillon.

Cuisson à la vapeur

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient selon l'épaisseur et la nature des aliments, et non pas selon leur poids. Plus les aliments sont épais, plus le temps de cuisson est long. Un morceau de poisson de 500 g et d'une épaisseur de 3 cm demandera un temps de cuisson supérieur à un morceau de même poids, mais d'une épaisseur de 2 cm.

Plus le poisson cuit, plus sa chair devient ferme. Respectez les temps de cuisson indiqués.
Si le poisson n'est pas assez cuit, rajoutez quelques minutes de cuisson.

Augmentez de quelques minutes les temps indiqués si vous cuisez du poisson en sauce ou au court-bouillon.

Conseils

L'ajout d'herbes et d'aromates, comme l'aneth, permet de conserver les saveurs du poisson.

Cuisez les poissons les plus gros dans leur position naturelle de nage. Pour maintenir le poisson dans cette position, placez une tasse renversée, ou un ustensile similaire, dans le plat. Couchez le poisson, ventre ouvert vers le haut.

Placez les restes du poisson comme les arêtes, les nageoires et la tête avec du bouillon de légumes et de l'eau froide dans un plat de cuisson, pour préparer un **fond de poisson**. Faites cuire à 100 °C durant 60 à 90 minutes. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est corsé.

Pour une cuisson **au bleu**, le poisson est plongé dans une eau contenant du vinaigre. Il est important que le poisson conserve sa peau intacte. Ce mode de préparation est particulièrement indiqué pour les carpes, truites, tanches, anguilles et saumons.

Réglages

Température : voir tableau
Durée : voir tableau

Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont des valeurs approximatives pour des poissons frais. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

	Température en °C	Durée en minutes
Anguille	100	5–7
Filet de perche	100	8–10
Filet de dorade	85	3
Truite, 250 g	90	10–13
Filet de flétan	85	4–6
Filet de cabillaud	100	6
Carpe, 1,5 kg	100	18–25
Filet de saumon	100	6–8
Pavé de saumon	100	8–10
Truite saumonée	90	14–17
Filet de pangasius	85	3
Filet de sébaste	100	6–8
Filet d'aiglefin	100	4–6
Filet de plie	85	4–5
Filet de baudroie	85	8–10
Filet de sole	85	3
Filet de turbot	85	5–8
Filet de thon	100	6–8
Filet de sandre	85	4

Crustacés

Préparation

Décongelez les crustacés surgelés avant de les faire cuire.

Décortiquez-les, retirez les intestins et lavez les crustacés.

Récipients de cuisson

Graissez les récipients de cuisson perforés.

Temps de cuisson

Plus les crustacés cuisent longtemps, plus leur chair devient ferme. Respectez les temps de cuisson indiqués.

Augmentez de quelques minutes les temps de cuisson indiqués si vous cuisez des crustacés en sauce ou au court-bouillon.

Réglages

Température : voir tableau
Durée : voir tableau

	Température en °C	Durée en minutes
Crevettes	90	3
Crevettes roses	90	3
Crevettes géantes	90	4
Crabes	90	3
Langoustes	95	10–15
Petites crevettes	90	3

Coquillages

Produits frais

⚠ Ne préparez que des coquillages fermés.
Ne mangez pas de coquillages qui ne se sont pas ouverts durant la cuisson. Risque d'intoxication !

Lavez les coquillages frais quelques heures avant la cuisson, afin qu'ils puissent rejeter le sable qu'ils contiennent. Brossez-les ensuite vigoureusement pour en éliminer les filaments.

Produits surgelés

Faites décongeler les coquillages surgelés.

Temps de cuisson

Plus les coquillages cuisent longtemps, plus leur chair devient ferme. Respectez les temps de cuisson indiqués.

Réglages

Température : voir tableau
Durée : voir tableau

	Température en °C	Durée en minutes
Pouce-pieds	100	2
Coques	100	2
Moules	90	12
Coquilles Saint-Jacques	90	5
Couteaux	100	2–4
Palourdes	90	4

Riz

Le riz gonfle durant la cuisson et doit donc cuire dans du liquide. La proportion de riz et de liquide dépend de la variété de riz.

Le riz absorbe la totalité du liquide et ne perd donc aucun élément nutritif.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Proportions riz : liquide	Durée en minutes
Riz basmati	1 : 1,5	15
Riz parboiled	1 : 1,5	23–25
Riz à grain rond Riz au lait Risotto	 1 : 2,5 1 : 2,5	 30 18–19
Riz complet	1 : 1,5	26–29
Riz sauvage	1 : 1,5	26–29

Pâtes

Pâtes sèches

Les pâtes gonflent durant la cuisson et doivent donc cuire dans du liquide. Le liquide doit les recouvrir entièrement. L'utilisation de liquide chaud permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

Rallongez le temps de cuisson indiqué par le fabricant d'environ $^1/_3$.

Produits frais

Les pâtes fraîches, telles qu'on les trouve au rayon frais, ne doivent pas gonfler. Cuisez-les dans un récipient perforé.

Détachez les pâtes qui se sont agglutinées et répartissez-les de manière uniforme dans le récipient de cuisson.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

Produits frais	**Durée en minutes**
Gnocchi	3
Frisettes	2
Ravioli	3
Spaetzli	2
Tortellini	3
Pâtes sèches, recouvertes d'eau	
Tagliatelles	14
Vermicelles	8

Boulettes

Les boulettes prêtes à cuire dans leur sachet doivent être bien recouvertes d'eau, car si elles n'en absorbent pas suffisamment, elles risquent de se désagréger.

Cuisez les boulettes fraîches dans un récipient perforé et graissé.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Durée en minutes
"Dampfnudeln" (beignets à la vapeur)	30
Boulettes de pâte levée	20
Boulettes de pommes de terre en sachet-cuisson	20
Boulettes de pain en sachet-cuisson	18–20

Céréales

Les céréales gonflent durant la cuisson et doivent donc cuire dans du liquide. La proportion de céréales et de liquide dépend de la variété de céréales.

Elles peuvent être cuites entières ou concassées.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Proportions céréales : liquide	Durée en minutes
Amarante	1 : 1,5	15–17
Boulgour	1 : 1,5	9
Grains de blé vert concassés	1 : 1	7
Grains de blé vert entiers	1 : 1	18–20
Avoine entière	1 : 1	18
Avoine concassée	1 : 1	7
Millet	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Seigle entier	1 : 1	35
Seigle concassé	1 : 1	10
Froment entier	1 : 1	30
Froment concassé	1 : 1	8

Légumes secs

Les légumes secs doivent tremper dans l'eau froide pendant au moins 10 heures avant la cuisson. Ils sont ainsi plus digestes et cette opération réduit le temps de cuisson.
Exception : **les lentilles** n'ont pas besoin de tremper.

Les légumes secs ayant trempé doivent être recouverts de liquide pendant la cuisson ; pour les légumes secs n'ayant pas trempé, il convient de respecter une proportion légumes secs/liquide particulière.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

Ayant trempé	
	Durée en minutes
Haricots	
Haricots rognons	55–65
Haricots rouges (haricots Azuki)	20–25
Haricots noirs	55–60
Haricots pinto	55–65
Haricots blancs	34–36
Petits pois	
Pois jaunes	40–50
Petits pois, écossés	27

N'ayant pas trempé		
	Durée en minutes	**Proportion légumes secs : liquide**
Haricots		
Haricots rognons	130–140	1 : 3
Haricots rouges (haricots Azuki)	95–105	1 : 3
Haricots noirs	100–120	1 : 3
Haricots pinto	115–135	1 : 3
Haricots blancs	80–90	1 : 3
Lentilles		
Lentilles brunes	13–14	1 : 2
Lentilles rouges	7	1 : 2
Petits pois		
Pois jaunes	110–130	1 : 3
Petits pois, écossés	60–70	1 : 3

Œufs de poule

Faites cuire les œufs dans des récipients perforés.

Inutile de piquer les œufs avant de les faire cuire. Etant donné qu'ils sont réchauffés lentement lors de la phase de montée en température, ils ne risquent pas d'éclater durant la cuisson.

Graissez des récipients de cuisson perforés si vous voulez y faire cuire des plats à base d'œuf, p. ex. une royale.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Durée en minutes
Taille S	
coque	3
mi-cuit	5
dur	9
Taille M	
coque	4
mi-cuit	6
dur	10
Taille L	
coque	5
mi-cuit	7
dur	12
Taille XL	
coque	6
mi-cuit	8
dur	13

Fruits

Pour ne pas perdre de jus, faites cuire les fruits dans un récipient non perforé.
Si vous utilisez un récipient perforé, glissez un récipient non perforé en dessous. Ainsi, vous pourrez conserver le jus.

Conseil

Vous pouvez utiliser le jus recueilli pour préparer un glaçage pour un gâteau.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Durée en minutes
Pommes, en morceaux	1–3
Poires, en morceaux	1–3
Cerises	2–4
Mirabelles	1–2
Nectarines/pêches, en morceaux	1–2
Prunes	1–3
Coings, en dés	6–8
Rhubarbe, en morceaux	1–2
Groseilles à maquereau	2–3

Cuisson menu

La cuisson d'un menu est l'opération consistant à cuire différents plats pour composer un repas entier, même si le temps de cuisson de chacun d'eux diffère : p. ex. un filet de sébaste, du riz et des brocolis. Les plats sont introduits dans le four à vapeur à des moments différents, de manière à être prêts au même moment.

Niveau d'enfournement

Placez les aliments produisant du jus (p. ex. du poisson) ou colorés (p. ex. des betteraves) directement au-dessus du bac de récupération. Vous éviterez ainsi un mélange de saveurs ou l'apparition de taches et décolorations dues à l'écoulement des jus de cuisson.

Température

Pour la cuisson d'un menu, la température doit être de 100 °C, car la plupart des aliments cuisent uniquement à cette température.
Ne cuisez en aucun cas vos repas à des températures inférieures si plusieurs températures sont indiquées, comme 85 °C pour le filet de dorade et 100 °C pour les pommes de terre.

Si un aliment doit cuire à 85 °C, testez préalablement une cuisson à 100 °C pour connaître le résultat à cette température. A 100 °C, les poissons délicats, comme la sole ou le carrelet, deviennent très fermes.

Temps de cuisson

Si vous augmentez la température de cuisson recommandée, vous devez réduire le temps de cuisson d'environ $^1/_3$.

Exemple

Riz	20 minutes
Filet de sébaste	6 minutes
Brocoli	4 minutes

20 minutes moins 6 minutes = 14 minutes
(1er temps de cuisson : riz)
6 minutes moins 4 minutes = 2 minutes
(2e temps de cuisson : filet de sébaste)
Reste = 4 minutes (3e temps de cuisson : brocoli)

Temps de cuisson	20 min riz		
		6 min filet de sébaste	
			4 min brocoli
Réglage	14 min	2 min	4 min

- Placez d'abord le riz dans l'enceinte de cuisson.
- Réglez le premier temps de cuisson, soit 14 minutes.
- Lorsque les 14 minutes sont écoulées, placez le filet de sébaste dans l'appareil.
- Réglez le deuxième temps de cuisson, soit 2 minutes.
- Lorsque les 2 minutes sont écoulées, placez le brocoli dans l'appareil.
- Réglez le troisième temps de cuisson, soit 4 minutes.

Réchauffer

Dans le four à vapeur, les aliments sont réchauffés en douceur, ils ne se dessèchent pas et ne continuent pas de cuire. Ils se réchauffent sur toutes leurs faces et ne doivent pas être mélangés ni retournés durant l'opération.

Vous pouvez tout aussi bien réchauffer des assiettes garnies (viande, légumes, pommes de terre) que des aliments préparés séparément.

Vaisselle de cuisson

Vous pouvez réchauffer de petites quantités sur une assiette et de plus grandes dans un récipient de cuisson.

Durée

Le nombre d'assiettes ou de récipients de cuisson n'influe pas sur la durée du réchauffage.

Les valeurs indiquées dans le tableau sont calculées sur la base d'une portion moyenne par assiette/récipient de cuisson. Prolongez ces temps de cuisson si les quantités sont plus importantes.

Conseils

Ne faites pas réchauffer de gros morceaux, comme un rôti, en une seule pièce, mais portionnez-les et disposez-les sur des assiettes.

Coupez en deux les aliments compacts comme des poivrons farcis ou des roulades.

Les aliments panés, p. ex. les escalopes, ne restent pas croustillants.

Réchauffez les sauces séparément. Les exceptions concernent les plats préparés en sauce (p. ex. le goulache).

Manière de procéder

- Couvrez les aliments avec une assiette creuse, un film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou le couvercle du récipient.
- Mettez les assiettes ou les plats dans un récipient perforé suffisamment grand.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Durée en minutes
Garnitures (nouilles, riz, etc.)	8–10
Plat unique	8–10
Filet de poisson	6–8
Viande	8–10
Volaille	8–10
Légumes	8–10
Soupe	8–10
Assiettes garnies	8–10

Décongeler

Le processus de décongélation est bien plus rapide dans l'appareil qu'à la température ambiante.

Température

La température optimale de décongélation est de 60 °C.
Exceptions : viande hachée et gibier 50 °C

Avant et après la décongélation

Le cas échéant, retirez les aliments de leur emballage avant de les décongeler.
Exceptions :
décongelez le pain et les pâtisseries dans leur emballage. Sinon, ils risquent d'absorber de l'humidité et de ramollir.

Après avoir sorti les aliments de l'appareil, laissez-les reposer encore quelque temps à température ambiante. Ce temps d'égalisation est nécessaire pour que la chaleur se répartisse de l'extérieur vers l'intérieur.

Récipients de cuisson

Lorsque vous faites décongeler des aliments qui s'égouttent, comme la volaille, utilisez un récipient perforé et placez le bac de récupération en dessous. Ainsi, les aliments ne baigneront pas dans l'eau de décongélation.

⚠ Eliminez ensuite l'eau de décongélation de la viande et de la volaille et ne la réutilisez jamais. Vous risqueriez une intoxication par des salmonelles.

Les aliments qui ne s'égouttent pas peuvent être décongelés dans un récipient non perforé.

Conseils

Il n'est pas nécessaire de décongeler entièrement le poisson pour le faire cuire. Sa surface doit être assez tendre pour retenir les épices. Selon son épaisseur, 2 à 5 minutes suffisent pour une décongélation partielle.

A la moitié du temps de décongélation, séparez les aliments ou détachez les morceaux, par exemple dans le cas de baies ou de morceaux de viande ou de poisson, et répartissez-les dans le plat.

Ne recongelez jamais des produits décongelés.

Faites décongeler les plats préparés comme indiqué sur l'emballage.

Réglages

Température : voir tableau
Durée : voir tableau

Programmes spéciaux

Aliments	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps d'égalisation en minutes
Produits laitiers				
Fromage en tranches	125	60	15	10
Séré	250	60	20–25	10–15
Crème	250	60	20–25	10–15
Fromage à pâte molle	100	60	15	10–15
Fruits				
Compote de pommes	250	60	20–25	10–15
Quartiers de pommes	250	60	20–25	10–15
Abricots	500	60	25–28	15–20
Fraises	300	60	8–10	10–12
Framboises/ groseilles	300	60	8	10–12
Cerises	150	60	15	10–15
Pêches	500	60	25–28	15–20
Prunes	250	60	20–25	10–15
Groseilles à maquereau	250	60	20–22	10–15
Légumes				
surgelés en bloc, p. ex. chou vert, épinards, chou rouge	300	60	20–25	10–15
Poisson				
Filets de poisson	400	60	15	10–15
Truites	500	60	15–18	10–15
Homard	300	60	25–30	10–15
Crabes	300	60	4–6	5

Aliments	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps d'égalisation en minutes
Viande				
Rôti	en tranches	60	8–10	15–20
Viande hachée	250	50	15–20	10–15
Viande hachée	500	50	20–30	10–15
Goulache	500	60	30–40	10–15
Goulache	1000	60	50–60	10–15
Foie	250	60	20–25	10–15
Râble de lièvre	500	50	30–40	10–15
Selle de chevreuil	1000	50	40–50	10–15
Escalopes / côtelettes / saucisses à rôtir	800	60	25–35	15–20
Volaille				
Poulet	1000	60	40	15–20
Cuisses de poulet	150	60	20–25	10–15
Escalopes de poulet	500	60	25–30	10–15
Cuisses de dinde	500	60	40–45	10–15
Pâtisseries				
Pâtisserie à base de pâte feuilletée/levée		60	10–12	10–15
Pâtisserie à base de pâte travaillée/cake	400	60	15	10–15
Pain / Petits pains				
Petits pains		60	30	2
Pain bis, tranché	250	60	40	15
Pain complet, tranché	250	60	65	15
Pain blanc, tranché	150	60	30	20

Stérilisation/conserves

Utilisez uniquement des aliments frais de qualité irréprochable, sans marques ni traces de pourriture.

Bocaux

Utilisez uniquement des bocaux et des accessoires propres et en parfait état. Vous pouvez utiliser des bocaux en verre à couvercle Twist-off ou à couvercle en verre avec joint en caoutchouc.

Assurez-vous que les bocaux ont tous la même taille pour qu'ils soient stérilisés de manière homogène.

Après avoir rempli les bocaux, nettoyez le bord de chacun d'eux avec un chiffon propre et de l'eau chaude, puis fermez les conserves.

Fruits

Triez les fruits, lavez-les rapidement, mais soigneusement, puis laissez-les égoutter. Nettoyez les baies avec précaution. Ces fruits sont très délicats et s'écrasent facilement.
Epluchez-les, équeutez-les, épépinez-les ou dénoyautez-les. Coupez les gros fruits en petits morceaux. Par exemple, coupez les pommes en quartiers.
Dans le cas de fruits à noyau (prunes, abricots), piquez-les plusieurs fois avec une fourchette ou une pique en bois. Sinon, ils éclateront à la cuisson.

Légumes

Rincez, nettoyez et découpez les légumes en petits morceaux.
Blanchissez les légumes verts avant la stérilisation pour qu'ils conservent leur couleur (voir chapitre "Blanchir").

Contenance

Remplissez les bocaux sans tasser les aliments, au maximum jusqu'à 3 cm du bord. La compression des aliments dans le bocal détruirait les parois cellulaires. Tapotez doucement le bocal sur un torchon pour mieux répartir son contenu.

Remplissez les bocaux de liquide de sorte que les aliments à stériliser soient entièrement recouverts.
Avec des fruits, vous pouvez utiliser de l'eau sucrée, pour des légumes, de l'eau salée ou vinaigrée, selon vos goûts.

Conseils

Utilisez la chaleur résiduelle et ne sortez les bocaux de l'enceinte de cuisson que 30 minutes après avoir déclenché l'appareil.

Laissez-les refroidir, recouverts d'un linge, pendant environ 24 heures.

Manière de procéder

- Insérez le bac de récupération au niveau le plus bas, et enfournez un récipient perforé au-dessus.
- Placez les bocaux en verre, qui devraient être de la même taille, dans le récipient de cuisson perforé. Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Réglages

Température : voir tableau
Durée : voir tableau

Aliments	Température en °C	Durée en minutes*
Baies		
Groseilles	80	50
Groseilles à maquereau	80	55
Airelles rouges	80	55
Fruits à noyau		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reine-claudes	85	55

* Les durées indiquées se réfèrent à des bocaux de 1,0 l. Pour des bocaux de 0,5 l, la durée se réduit de 15 minutes ; pour des bocaux de 0,25 l, de 20 minutes.

Aliments	Température en °C	Durée en minutes*
Fruits à pépins		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
Légumes		
Haricots	100	120
Fèves	100	120
Concombres	90	55
Viande		
Précuite	90	90
Rôtie	90	90

* Les durées indiquées se réfèrent à des bocaux de 1,0 l. Pour des bocaux de 0,5 l, la durée se réduit de 15 minutes ; pour des bocaux de 0,25 l, de 20 minutes.

Extraction de jus

Cet appareil vous permet d'extraire le jus de fruits tendres, tels que les baies et les cerises.

Les fruits trop mûrs conviennent particulièrement bien à la préparation de jus de fruits. Plus ils sont mûrs, plus le jus sera abondant et parfumé.

Préparation

Triez et nettoyez les fruits dont vous voulez extraire le jus. Coupez les parties abîmées.

Otez les queues des raisins et des griottes, car elles sont amères. Inutile d'équeuter les baies.

Conseils

Mélangez les fruits doux et les fruits âpres pour arrondir le goût.

La plupart des fruits fourniront plus de jus et un meilleur arôme si vous leur ajoutez du sucre et que vous laissez reposer quelques heures. Nous recommandons d'ajouter, pour 1 kg de fruits doux, 50–100 g de sucre ; pour 1 kg de fruits âpres, 100–150 g de sucre.

Si vous voulez conserver le jus obtenu, versez-le encore chaud dans des bouteilles propres que vous refermerez immédiatement.

Manière de procéder

- Disposez les fruits préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Placez en dessous un récipient non perforé ou le bac de récupération pour recueillir le jus.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : 40-70 minutes

Fabriquer des yaourts maison

Vous aurez besoin de lait et, pour lancer la fermentation, de yaourt ou de ferment, que l'on trouve p. ex. dans les magasins de produits diététiques.

Utilisez du yaourt nature avec des cultures vivantes et sans additifs. Le yaourt traité thermiquement ne convient pas.

Le yaourt doit être frais (courte durée de stockage).

Vous pouvez utiliser du lait UHT non réfrigéré ou du lait frais. Le lait UHT peut être utilisé sans autre traitement. Le lait frais doit auparavant être chauffé à 90 °C (pas bouilli !), puis refroidi à 35 °C. Le yaourt à base de lait frais sera un peu plus ferme que celui préparé avec du lait UHT.

Le yaourt et le lait utilisés doivent avoir la même teneur en matières grasses.

Durant le temps d'attente, les pots en verre ne doivent pas être déplacés ni bousculés.

Une fois préparé, le yaourt doit être immédiatement refroidi au réfrigérateur.

La fermeté, la teneur en matières grasses et les cultures utilisées dans le yaourt de base influent sur la consistance des yaourts fabriqués. Tous les yaourts ne fonctionnent pas aussi bien comme yaourt de base.

Causes possibles en cas de mauvais résultats

Le yaourt ne prend pas :
mauvais stockage du yaourt de base, la chaîne du froid a été rompue, l'emballage était endommagé, le lait n'a pas été suffisamment chauffé.

Du liquide s'est déposé :
les pots ont été bougés, le yaourt n'a pas été refroidi suffisamment vite.

Le yaourt est granuleux :
le lait a été porté à trop haute température, le lait n'était pas intact, le lait et le yaourt de base n'ont pas été mélangés de façon homogène.

Conseil

Si vous utilisez des ferments de yaourt, vous pouvez fabriquer du yaourt à base d'un mélange de lait et de crème. Mélangez 3/4 de litre de lait avec 1/4 de litre de crème.

Manière de procéder

- Mélangez 100 g de yaourt avec 1 l de lait ou suivez les instructions indiquées sur l'emballage des ferments de yaourt.
- Répartissez le mélange de lait et de yaourt dans des pots, puis fermez-les.
- Placez les pots fermés dans un récipient de cuisson. Les pots ne doivent pas se toucher.
- Placez les pots au réfrigérateur dès la durée écoulée. Ne bougez pas inutilement les pots.

Réglages

Température : 40 °C
Durée : 5:00 heures

Faire lever la pâte

Manière de procéder

- Préparez la pâte selon votre recette.
- Placez le récipient contenant la pâte, ouvert, dans un récipient de cuisson perforé.

Réglages

Température : 40 °C
Durée : selon les indications de la recette

Faire fondre de la gélatine

Manière de procéder

- Faites ramollir les **feuilles de gélatine** pendant 5 minutes dans un bol d'eau froide. Les feuilles de gélatine doivent être entièrement recouvertes d'eau. Essorez les feuilles de gélatine et videz l'eau du récipient. Replacez ensuite les feuilles de gélatine dans le récipient.
- Mettez la gélatine **moulue** dans un plat creux et ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Couvrez le plat et placez-le dans un récipient de cuisson perforé.

Réglages

Température : 90 °C
Durée : 1 minute

Faire fondre du chocolat

Cet appareil vous permet de faire fondre tous les types de chocolat.

Manière de procéder

- Cassez le chocolat en petits morceaux.
  Placez le sachet contenant le glaçage, encore fermé, dans un récipient de cuisson perforé.
- Si vous voulez faire fondre de grandes quantités de chocolat, utilisez un récipient de cuisson non perforé. Pour de petites quantités, utilisez une tasse ou un petit plat.
- Couvrez le récipient de cuisson ou le plat avec du film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou avec un couvercle.
- Si vous faites fondre de grandes quantités, remuez de temps en temps.

Réglages

Température : 65 °C
Durée : 20 minutes

Peler des aliments

Manière de procéder

- Entaillez les tomates, nectarines, etc. en croix à l'emplacement du pédoncule. La peau se pèle ensuite facilement.
- Disposez les fruits et légumes préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Après avoir retiré des amandes du four, passez-les immédiatement sous l'eau froide. Sinon, vous ne pourrez pas les éplucher.

Réglages

Température : voir tableau
Durée : voir tableau

Aliments	Température en °C	Durée en minutes
Abricots	95	1
Amandes	100	1
Nectarines	100	1
Poivrons	100	4
Pêches	100	1
Tomates	95	1

Conserver des pommes

Il est possible de conserver plus longtemps les pommes non traitées. Si les pommes sont stockées dans une pièce sèche, fraîche et bien ventilée, elles peuvent se conserver 5 à 6 mois. Ceci ne s'applique qu'aux pommes et non aux autres fruits à pépins.

Réglages

Température : 50 °C
Durée : 5 minutes

Blanchir

Les légumes destinés à être congelés devraient être blanchis au préalable. Ainsi les aliments se conserveront mieux au congélateur.

Les légumes blanchis au préalable conservent mieux leur couleur naturelle.

Manière de procéder

- Disposez les légumes préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Une fois les légumes blanchis, plongez-les dans de l'eau glacée pour qu'ils refroidissent rapidement. Puis laissez-les égoutter.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : 1 minute

Faire suer des oignons

La cuisson à l'étuvée consiste à cuire un aliment dans son propre jus, éventuellement en ajoutant un peu de matière grasse.

Manière de procéder

- Coupez les oignons, placez-les avec un peu de beurre dans un récipient de cuisson non perforé.
- Couvrez le récipient de cuisson ou le plat avec du film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou avec un couvercle.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : 4 minutes

Faire suer le lard

Ce mode de cuisson permet de ne pas faire brûler le lard.

Manière de procéder

- Déposez le lard (coupé en dés, en lanières ou en tranches) dans un récipient de cuisson non perforé.
- Couvrez le récipient avec du film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou avec un couvercle.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : 4 minutes

Stériliser la vaisselle

A la fin de ce programme, les récipients et biberons qui ont été stérilisés dans l'appareil sont stériles tout comme si vous les aviez fait bouillir. Vérifiez tout d'abord les indications du fabricant pour vous assurer que toutes les pièces résistent à des températures allant jusqu'à 100 °C et à la vapeur chaude.

Désassemblez les pièces détachables des biberons. N'assemblez à nouveau les biberons que lorsqu'ils sont parfaitement secs. Ce n'est qu'ainsi que vous éviterez une nouvelle formation de germes.

Manière de procéder

- Disposez toutes les pièces dans un récipient de cuisson perforé de sorte qu'elles ne se touchent pas (posez-les à plat ou ouverture orientée vers le bas). La vapeur chaude pourra ainsi circuler librement autour de chaque pièce.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : 15 minutes

Préparer des serviettes chaudes

Manière de procéder

- Humidifiez les serviettes et roulez-les bien serré.
- Disposez-les dans un récipient de cuisson perforé.

Réglages

Température : 70 °C
Durée : 2 minutes

Décristalliser du miel

Manière de procéder

- Dévissez légèrement le couvercle du pot de miel et placez ce dernier dans un récipient de cuisson perforé.
- Remuez le miel de temps en temps.

Réglages

Température : 60 °C
Durée : 90 minutes (quelle que soit la taille du pot ou la quantité de miel).

Préparer une royale

Manière de procéder

- Mélangez 6 œufs avec 375 ml de lait (sans fouetter).
- Assaisonnez le mélange d'œuf et de lait et versez-le dans un récipient beurré non perforé.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : 4 minutes

Certains réglages sont prédéfinis sur votre appareil en usine. Vous pouvez modifier les réglages de l'appareil indiqués dans le tableau.

L'appareil est **éteint**.

- Effleurez la touche sensitive ⏻.
- Tout en maintenant pressée la touche ⏻, effleurez brièvement la touche sensitive ∨ dès que l'affichage s'allume.

"P1" apparaît à l'affichage.

- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive ∧ ou ∨, jusqu'à ce que s'affiche le programme souhaité.
- Validez avec "OK".
- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive ∧ ou ∨, jusqu'à ce que s'affiche l'état souhaité.
- Validez avec "OK".
- Après avoir effectué le(s) réglage(s) souhaité(s), éteignez l'appareil.

Réglages

Le réglage usine apparaît à chaque fois **en gras**.

Programme		Etat	Réglages disponibles		
P 1		**S 0**			
		S 1	Réinitialisation des réglages usine		
P 2	Mode de démonstration	**S 0**	**désactivé, l'appareil chauffe**		
		S 1	activé, l'appareil ne chauffe pas		
P 3	Volume du signal sonore	S 1	très faible		
		S 2	faible		
		S 3	moyen		
		S 4	**fort**		
P 4	Dureté de l'eau		Plage de dureté	Degrés de dureté	°f
		S 1	douce	< 8,4 °dH	< 14 °fH
		S 2	moyenne	8,4 -14 °dH	14-25 °fH
		S 3	-	-	-
		S 4	**dure**	**> 14 °dH**	**> 25 °fH**
P 5	Unité de température	**S 1**	**°C**		
		S 2	°F		
P 6	Préchauffage	**S 0**	**non activé**		
		S 1	activé		
P 7	Bip des touches	S 0	désactivé		
		S 1	**activé**		

Dureté de l'eau
Pour connaître la dureté de votre eau locale, renseignez-vous auprès du service des eaux de votre ville ou de votre commune.

⚠ Risque de blessure !
La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.
Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

Risque d'endommager le matériel !
L'utilisation de détergents et de liquides vaisselle inadéquats peut abîmer les surfaces. Utilisez uniquement des produits ménagers courants pour nettoyer l'appareil.

N'employez pas de nettoyants ni de détergents ou liquides vaisselle contenant des agents tensioactifs ou des hydrocarbures aliphatiques. Ils pourraient faire gonfler les joints.

Nettoyez et séchez l'appareil ainsi que les accessoires après chaque utilisation. Laissez tout d'abord l'appareil refroidir.

Ne refermez la porte de l'appareil que lorsqu'il est entièrement sec.

Si l'appareil doit rester longtemps sans fonctionner, nettoyez-le soigneusement, afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs, etc. Laissez ensuite la porte de l'appareil ouverte.

Face frontale / carrosserie

Eliminez immédiatement les salissures.
Si vous les laissez s'incruster, vous risquez de ne plus pouvoir les enlever, et les surfaces pourraient se tacher, se décolorer ou changer d'aspect.

Nettoyez la face frontale de l'appareil et la carrosserie avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.
Vous pouvez également les nettoyer avec un chiffon microfibres propre et humide, sans utiliser de détergent.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures et aux égratignures. Les surfaces en verre présentant des rayures et des égratignures peuvent même se briser.

Toutes les surfaces risquent de se tacher, se décolorer ou changer d'aspect au contact de produits de nettoyage inappropriés.

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec

- des détergents à base de soude, d'alcali, d'ammoniaque, d'acide ou de chlore,
- des détergents anticalcaire,
- des détergents abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,
- des détergents contenant des solvants,
- des nettoyants spéciaux pour l'inox,
- des nettoyants pour lave-vaisselle,
- des décapants pour four,
- des nettoyants pour le verre,
- des éponges abrasives ou des brosses dures comme des grattoirs,
- des éponges "efface-taches",
- des racloirs à lame aiguisée.

Enceinte de cuisson

Séchez l'enceinte de cuisson, le joint de porte, la conduite de récupération, l'intérieur de la porte et le compartiment du générateur de vapeur après chaque utilisation. L'eau condensée s'élimine facilement avec une éponge ou un chiffon absorbant.

Nettoyez les salissures de graisse avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude. Rincez ensuite à l'eau claire.

En nettoyant la paroi arrière de l'enceinte de cuisson, veillez à ce que rien ne reste coincé derrière les joints de l'arrivée et de la sortie de vapeur. Les joints risqueraient sinon d'être repoussés derrière la paroi arrière de l'enceinte de cuisson.

A la longue, l'écoulement de liquide peut provoquer une altération de la couleur du **corps de chauffe inférieur**. Ces taches s'enlèvent facilement à l'aide du nettoyant spécial vitrocéramique et inox de Miele (voir chapitre "Accessoires disponibles en option"). Rincez ensuite à l'eau claire en veillant à éliminer tout résidu de nettoyant.

Si le **joint de porte** est devenu cassant ou fragile, remplacez-le. Vous pouvez commander cette pièce auprès du service après-vente.

Accessoires

Bac de récupération, récipients de cuisson

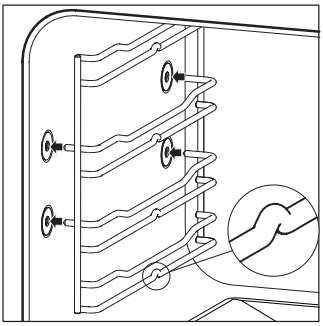
Nettoyez et séchez le bac de récupération et les récipients de cuisson après chaque utilisation. Toutes ces pièces peuvent passer au lave-vaisselle.

Les taches bleuâtres sur les récipients de cuisson s'enlèvent aisément avec du vinaigre.
Vous pouvez également utiliser le nettoyant spécial vitrocéramique et inox de Miele (voir chapitre "Accessoires disponibles en option"). Rincez ensuite les récipients de cuisson à l'eau claire afin d'éliminer tout résidu de nettoyant.

Grilles supports

Vous pouvez nettoyer les grilles supports au lave-vaisselle ou à la main, avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle.

- Sortez la grille sur le côté.

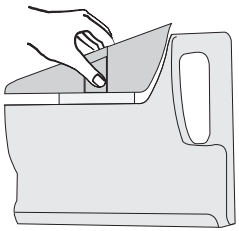


- Lorsque vous installez les grilles, veillez à ce qu'elles soient correctement enfilées (voir illustration). Appuyez fermement sur les grilles.

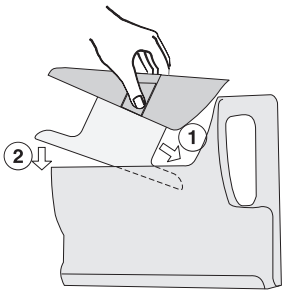
Si les grilles ne sont pas correctement installées, la sécurité anti-basculement et anti-extraction n'est pas assurée. De plus, la sonde thermique risque d'être endommagée quand vous enfournez le récipient de cuisson.

Générateur de vapeur

Sortez, videz et séchez le générateur de vapeur après chaque utilisation.



- Détachez le couvercle en pressant les deux côtés l'un contre l'autre. Puis, sortez-le.



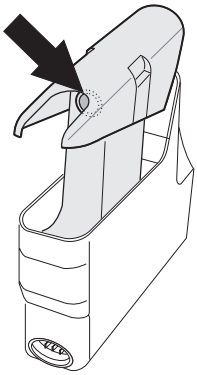
- Ne replacez le couvercle sur le générateur de vapeur qu'après avoir séché entièrement les deux pièces. Pour remettre le couvercle en place, le plus simple est de l'introduire en biais ①, puis de l'abaisser ②.

Ne plongez pas le générateur de vapeur dans l'eau et ne le passez jamais au lave-vaisselle !

Videz le générateur de vapeur après chaque utilisation pour des raisons d'hygiène et afin d'éviter la formation de condensat dans l'appareil.

N'employez ni éponges rugueuses ni brosses dures.

Joint de couplage



Si, après quelque temps d'utilisation, le générateur de vapeur ne peut être introduit et retiré de l'appareil qu'avec difficulté ou que le message d'erreur *F20* apparaît, graissez l'intérieur du joint de couplage avec un peu de graisse de silicone fournie avec l'appareil (voir chapitre "Description de l'appareil > Accessoires fournis avec l'appareil"). Vous ne devez pas sortir le joint pour le graisser.

Lorsque vous utilisez de la graisse de silicone, respectez les mesures de précaution suivantes :

– Si de la graisse de silicone entre en contact avec la peau, essuyez ou rincez immédiatement.

– Si de la graisse pénètre dans les yeux, rincez-les abondamment à l'eau claire.

– En cas d'ingestion, consultez un médecin.

Le joint de couplage doit être remplacé s'il est devenu cassant ou fragile, ou si une quantité anormale d'eau s'est accumulée au fond du compartiment du générateur de vapeur.

Vous pouvez commander un joint de couplage auprès du service après-vente.

Pour le graissage, utilisez exclusivement la graisse de silicone fournie avec l'appareil et n'employez en aucun cas de la margarine, de l'huile ou toute autre graisse ménagère. Sinon, le joint risquerait de gonfler.

Détartrage

Pour un nettoyage optimal, nous vous recommandons d'utiliser les tablettes de détartrage spéciales de Miele (voir le chapitre "Accessoires disponibles en option"). Vous pouvez également employer un détartrant à l'acide citrique disponible dans le commerce. Respectez les consignes de sécurité et les indications de dosage.

Veillez à ne pas mettre de détartrant sur le métal ; cela pourrait entraîner la formation de taches. Eliminez immédiatement toute trace de détartrant.

Après un certain temps de fonctionnement, l'appareil doit être détartré. Lorsqu'il est temps de procéder au détartrage, le symbole de détartrage ⇆ et le chiffre *10* s'affichent à l'écran après la mise en marche de l'appareil. Le chiffre indiqué signifie qu'il reste encore 10 opérations de cuisson.
Si vous ne le détartrez pas immédiatement, un *9* apparaîtra la prochaine fois que vous l'enclencherez, et ainsi de suite.

Après la dernière opération de cuisson autorisée avant le détartrage, l'appareil se bloque.
Nous recommandons de détartrer l'appareil avant qu'il ne se bloque.

- Touchez plusieurs fois la touche ⏻ jusqu'à ce que vous entendiez un bip, que l'affichage indique "0:22 h" et que le symbole ⇆ clignote.
- Versez 1,0 litre d'eau tiède dans le générateur de vapeur et ajoutez la quantité de détartrant correspondante.
- Introduisez le générateur de vapeur dans l'appareil jusqu'à la butée.
- Validez avec "OK".

Le double point clignote et le symbole ⇆ s'allume en continu. Le processus de détartrage démarre.

Le processus de détartrage ne peut être interrompu que durant la première minute.
N'éteignez en aucun cas l'appareil avant la fin du processus de détartrage, sinon l'opération devra être lancée une nouvelle fois.

Dix minutes avant la fin de l'opération, un bip retentit et le symbole se met à clignoter.

- Sortez le générateur de vapeur et videz-le. Enlevez le couvercle.
- Rincez soigneusement le générateur de vapeur et son couvercle.
- Remettez le couvercle en place, versez un litre d'eau dans le générateur de vapeur et introduisez celui-ci dans l'appareil.

Le symbole se met à clignoter, ainsi que le symbole .

- Validez avec "OK".

Le double point clignote et le symbole s'allume en continu. Le détartrage se poursuit.

Après le détartrage

Une fois le processus de détartrage terminé, un bip retentit.

- Déclenchez l'appareil.
- Sortez le générateur de vapeur et videz-le.
- Séchez l'enceinte de cuisson.

Ne refermez la porte de l'appareil que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies et des pannes susceptibles de survenir lors d'une utilisation quotidienne. Ceci vous permettra de gagner du temps et d'économiser de l'argent, puisque vous ne devrez pas appeler le service après-vente.

Les tableaux ci-dessous vous aideront à déceler les causes de l'anomalie ou de la panne et à y remédier. Mais attention :

⚠ Les réparations des appareils électriques ne doivent être confiées qu'à des électriciens professionnels. L'utilisateur s'expose à de graves dangers en cas de réparations non conformes.

Problème	Cause et dépannage
Il est impossible d'enclencher l'appareil.	Le fusible a sauté. ■ Enclenchez le fusible (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique). Une défaillance technique est peut-être survenue. ■ Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant environ 1 minute – en déclenchant le disjoncteur correspondant ou en dévissant entièrement le fusible, ou – en déclenchant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel). Si, après le réenclenchement du fusible ou du disjoncteur FI, vous ne parvenez toujours pas à remettre l'appareil en marche, contactez un électricien professionnel ou le service après-vente.
L'appareil ne chauffe pas.	Le mode de démonstration est activé. ■ Désactivez le mode de démonstration (voir chapitre "Réglages"). L'enceinte de cuisson a chauffé en raison de l'utilisation d'un chauffe-plat encastré dessous. ■ Ouvrez la porte et laissez l'enceinte de cuisson refroidir.

Problème	Cause et dépannage
Un bruit de ventilation se fait encore entendre une fois l'appareil déclenché.	L'appareil est équipé d'un ventilateur chargé d'évacuer les buées de l'enceinte de cuisson vers l'extérieur. Le ventilateur continue de tourner une fois l'appareil déclenché. Il s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps.
Le générateur de vapeur ne peut être inséré jusqu'à la butée ou retiré de l'appareil qu'avec difficulté.	L'accouplement du générateur se fait difficilement. ■ Graissez légèrement le joint de couplage du générateur de vapeur avec de la graisse de silicone (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Générateur de vapeur / Joint de couplage").
Après un déménagement, l'appareil ne passe plus de la phase de préchauffage à celle de cuisson.	La température d'ébullition de l'eau s'est modifiée, car l'altitude à laquelle l'appareil est maintenant installé diffère d'au moins 300 mètres par rapport à l'emplacement de l'ancien appareil. ■ Pour adapter la température d'ébullition, exécutez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien > Détartrage").
Lorsqu'il est en fonction, l'appareil dégage énormément de vapeur ou de la vapeur s'échappe par d'autres endroits qu'à l'accoutumée.	La porte n'est pas bien fermée. ■ Fermez la porte. Le joint de porte n'est pas correctement en place. ■ Rectifiez la position du joint de porte de telle sorte qu'il soit bien ajusté. Le joint de porte est endommagé et présente des fissures, par exemple. ■ Remplacez le joint.
Au bout d'un certain temps, des bruits se font entendre lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte.	■ Graissez les charnières de la porte, p. ex. avec la graisse de silicone fournie avec l'appareil.

Problème	Cause et dépannage
Le symbole apparaît à l'affichage et, éventuellement, un bip retentit.	Le générateur de vapeur n'est pas inséré dans l'appareil jusqu'à la butée. ■ Enlevez le générateur de vapeur et insérez-le jusqu'à la butée. Il n'y a pas suffisamment d'eau dans le générateur de vapeur. L'eau doit se trouver entre les deux repères. ■ Remplissez d'eau le générateur de vapeur.
La phase de préchauffage dure plus longtemps qu'à l'accoutumée.	Le générateur de vapeur est très entartré, car la plage de dureté correspondant à l'eau du robinet utilisée n'est pas réglée. ■ Le cas échéant, réglez la plage de dureté correspondant à votre eau (voir chapitre "Réglages") et détartrez l'appareil comme décrit au chapitre "Nettoyage et entretien > Détartrage". Si la plage de dureté était correctement réglée ou que le problème survient de nouveau, faites appel au service après-vente.
L'affichage indique et un chiffre compris entre *1* et *10*. **"0:22h" et clignotent.**	L'appareil doit être détartré. ■ Procédez comme décrit au chapitre "Nettoyage et entretien > Détartrage".

Problème	Cause et dépannage
Un *F*, suivi d'un chiffre, est affiché à l'écran.	
F05 **F06**	Défaut technique. ■ Déclenchez l'appareil et contactez le service après-vente.
F20	Le générateur de vapeur n'est pas inséré dans l'appareil jusqu'à la butée. ■ Enlevez le générateur de vapeur et insérez-le jusqu'à la butée. Déclenchez l'appareil, puis réenclenchez-le. Le joint de couplage ne glisse pas correctement. ■ Graissez légèrement le joint de couplage du générateur de vapeur avec de la graisse de silicone (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Générateur de vapeur / Joint de couplage").

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits de nettoyage et d'entretien adaptés à vos appareils.

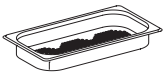
Vous pouvez commander aisément ces produits au webshop Miele.

Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir au verso du mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

Récipients de cuisson

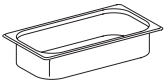
De nombreux récipients de cuisson perforés et non perforés sont disponibles en différentes tailles :

DGGL 1



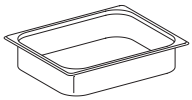
Récipient de cuisson perforé
Contenance 1,5 l / capacité utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

DGG 2



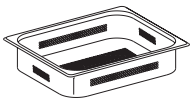
Récipient de cuisson non perforé
Contenance 2,5 l / capacité utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

DGG 3



Récipient de cuisson non perforé
Contenance 4,0 l / capacité utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

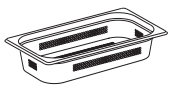
DGGL 4



Récipient de cuisson perforé
Contenance 4,0 l / capacité utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

Accessoires disponibles en option

DGGL 5

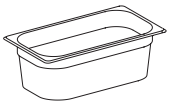


Récipient de cuisson perforé
Contenance 2,5 l / capacité utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 6

Récipient de cuisson perforé
Contenance 4,0 l / capacité utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGG 7



Récipient de cuisson non perforé
Contenance 4,0 l / capacité utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

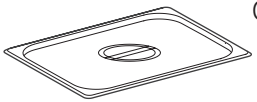
DGGL 8

Récipient de cuisson perforé
Contenance 2,0 l / capacité utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (l x P x H)

DGD 1/3

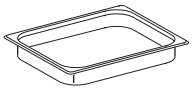
Couvercle pour récipient de cuisson 325 x 175 mm

DGD 1/2



Couvercle pour récipient de cuisson 325 x 265 mm

Bac de récupération DGG 15



Pour récupérer le liquide qui s'égoutte
325 x 265 x 40 mm (l x P x H)

Produits de nettoyage et d'entretien

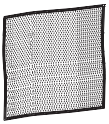
Tablettes de détartrage 6 pièces

Pour détartrer le générateur de vapeur

Nettoyant vitrocéramique et inox 250 ml

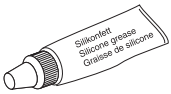
Pour éliminer les taches et les décolorations du corps de chauffe inférieur dues à l'écoulement de liquides
Pour éliminer les taches et les décolorations des récipients de cuisson

Chiffon microfibres



Pour éliminer les traces de doigts et les petites salissures

Graisse de silicone

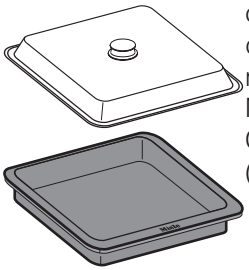


Pour graisser le joint de couplage

Accessoires disponibles en option

Divers

Plat à rôtir polyvalent KMB 5000-S



Plat en fonte d'aluminium, à revêtement antiadhésif, avec couvercle inox. Egalement adapté à la zone de rôtissage d'un plan de cuisson à induction et à tous les types de cuisinières et de fours.
Ne convient pas aux plans de cuisson à gaz.
Capacité maximale 2,5 kg, dimensions : 325 x 260 x 65 mm (l x P x H)

Pour des dérangements auxquels vous ne pouvez pas remédier vous-même, veuillez contacter :

– votre revendeur Miele

– le centre de service Miele à Spreitenbach :

Téléphone 0 800 800 222
Fax 056 417 29 04

Veuillez indiquer la désignation du modèle et le numéro de fabrication de votre appareil au service après-vente. Ces données se trouvent sur la plaque signalétique jointe.

Collez ici la plaque signalétique. Assurez-vous que la désignation du modèle correspond bien aux indications portées sur la page de couverture du présent mode d'emploi.

Période de garantie et conditions de garantie

La période de garantie est de 2 ans. Pour de plus amples informations sur les conditions de la garantie, appelez le 0 800 800 222.

Caractéristiques techniques

Prêt à connecter avec câble et fiche de raccordement

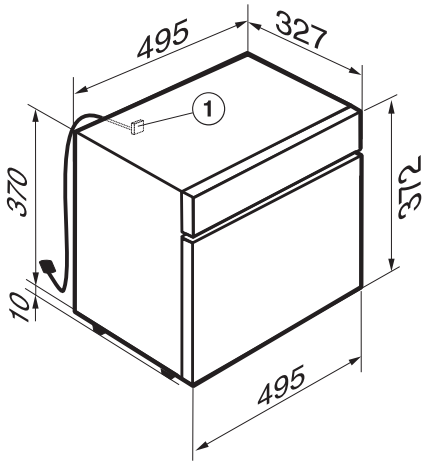
Tension d'alimentation : 230 V, 50 Hz

Puissance de raccordement : 2,2 kW

Dimensions	(H x l x P) :
- appareil	voir schéma
- enceinte de cuisson	24,0 x 33,5 x 27,5 cm

Poids : 19,3 kg

homologué ASE / VDE : oui



① Câble de raccordement - introduction sur l'appareil

Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Téléphone 056 417 20 00, fax 0 800 555 355
Internet : http://www.miele.ch

Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Téléphone 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet : http://www.miele.ch

Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Téléphone +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090
Internet : http://www.miele.de

Miele

DG 6010

CE

fr - CH

M.-Nr. 09 678 370 / 03